

Menus du 30 Avril au 04 mai 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Carottes râpées vinaigrette Fenouil vinaigrette ***	FERIE	Betteraves vinaigrette Chou fleur vinaigrette ***	Céleri BIO/LOCAL rémoulade Chou rouge BIO/LOCAL ***	Saucisson à l'ail et cornichons Œufs durs BIO vinaigrette moutardée ***
Plat	Nuggets de blé sauce méditerranée ***		Sauté d'agneau bédouin (1) *** 	Colin sauce aurore (2) ***	Hachis Parmentier maison (purée BIO)  ***
Garnitures	Printanière de légumes BIO (3) ***		Légumes couscous BIO Semoule BIO ***	Riz BIO Haricots verts BIO ***	Salade verte ***
Fromage/laitage au choix	Brie Pont l'évêque AOC ***		Petit suisse nature Petit suisse aux fruits ***	Carré de l'Est Camembert ***	Yaourt aromatisé Yaourt aux fruits ***
Dessert au choix	Orange BIO Pomelos et sucre BIO		Ananas BIO Kiwi BIO Goûter Cake aux fruits BIO Briquette de lait fraise	Moelleux chocolat frais et crème anglaise	Banane BIO Poire conférence LOCAL

- (1) Oignons, abricots secs, ail, cumin, raz el hanout, tomate, raisins secs, pruneaux
- (2) Lait, tomate, crème fraîche et muscade
- (3) Carottes, petits pois, pomme de terre, haricots verts et oignons

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 07 au 11 Mai 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Tomate et maïs vinaigrette ***	FERIE	Salade d'haricots verts ***	FERIE	Radis BIO beurre
Plat	Sauté de bœuf bourguignon (recette Ducasse Conseil) *** 		Raviolis BIO végétariens et sauce tomate ***		Concombre BIO crème ciboulette ***
Garnitures	Carottes vichy BIO Riz BIO ***		Salade verte BIO ***		Colin poêlé ***
Fromage/laitage au choix	Cantal AOC Tomme grise ***		Fromage blanc BIO Fromage blanc BIO sauce fraise ***		Courgettes BIO à l'ail Macaronis BIO à la tomate ***
Dessert au choix	Pomme Chanteclair BIO		Tarte aux pommes Goûter Barre de céréales banane et chocolat Briquette de jus de pomme BIO		Saint Paulin Montboissier *** Mousse au chocolat Gélifié vanille

 : Label Rouge
 : Race à viande

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 14 au 18 Mai 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Carottes râpées	Betteraves vinaigrette	Tomate BIO vinaigrette	Pastèque	Concombre vinaigrette
	Salade verte et croustons	Salade d'haricots verts	Céleri BIO/LOCAL rémoulade	Soupe froide à l'andalouse (1)	Courgettes râpées vinaigrette
	***	***	***	***	***
Plat	Quenelles nature BIO sauce Mornay	Pilon de poulet rôti 	Sauté de dinde aux olives 	Sauté de veau sauce poivrons et tomate 	Saucisse de Francfort (saucisse de volaille)
	***	***	***	***	***
Garnitures	Epinards BIO béchamel	Lentilles BIO/LOCALES	Blé BIO	Riz BIO	Chou fleurs BIO
	Pommes vapeur BIO		Brocolis BIO	Ratatouille BIO	Coquillettes BIO
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Petit suisse nature	Saint Nectaire AOC	Rondelé nature	Emmental BIO	Yaourt aromatisé
	Petit suisse aux fruits	Pont l'évêque AOC	Petit moulé ail fines herbes	Camembert BIO	Yaourt nature LOCAL
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Poires au sirop	Pomme Ariane BIO	Crème dessert caramel	Chou vanille glaçage rouge	Melon jaune BIO
	Pêches au sirop	Ananas BIO			Fraises LOCALES
			Goûter Madeleine Poire BIO		

 : Label Rouge
 : Race à viande

(1) Poivrons, oignons, basilic et tomate

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 21 au 25 Mai 2018

DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
	FERIE				
Entrée au choix		Tomates BIO vinaigrette	Chou fleur vinaigrette	Salade de lentilles et st moret	Concombre BIO vinaigrette
		Radis BIO beurre	Macédoine vinaigrette	Salade de blé BIO à la parisienne (1)	Salade verte BIO et croutons
		***	***	***	***
Plat		Sauté de porc mimolette (sauté de dinde mimolette)	Escalope de poulet sauce grand-mère (2) 	Filet de limande meunière et citron	Boulettes de bœuf BIO sauce hongroise (3)
		***	***	***	***
Garnitures		Purée de pommes de terre et carottes BIO	Brocolis BIO	Riz BIO	Semoule BIO aux petits légumes
		***	***	***	***
Fromage/laitage au choix		Camembert BIO	Yaourt aromatisé	Pont l'évêque AOC	Petit suisse BIO
		Buchette mi chèvre	Yaourt nature	Gouda	Petit suisse BIO aux fruits
		***	***	***	***
Dessert au choix		Tarte pomme abricot	Melon Charentais BIO	Fraises LOCALES	Compote de pommes abricot BIO
		Tarte aux poires	Kiwi BIO		Compote de pommes BIO
			Goûter		
			Briquette de lait fraise		
			Galette au beurre BIO		



- (1) basilic, échalotes, tomate et maïs
- (2) Champignons, ail, oignons, carottes
- (3) oignons, ail, champignons, paprika, crème liquide et tomate

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com. Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 28 mai au 1er Juin 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Betteraves et maïs vinaigrette	Quiche Lorraine	Carottes BIO/LOCALES râpées	Menu végétarien Concombre BIO vinaigrette	Pâté de campagne et cornichons
Plat	*** Spaghetti BIO bolognaise BIO et fromage râpé	*** Accras de Morue	*** Courgettes BIO râpées	*** Salade anglaise BIO cheddar (1)	*** Rillettes à la sardine
Garnitures	*** ***	*** Brocolis BIO Blé BIO	*** Potatoes	*** Boulgour BIO méli-mélo du potager (3)	*** Courgettes BIO béchamel Riz BIO
Fromage/laitage au choix	Mimolette	Fromage blanc nature	Gouda	Petit suisse nature	Cantal AOC
Dessert au choix	Edam	Fromage blanc aux fruits	Tomme grise	Petit suisse aux fruits	Emmental
	Pastèque	Ananas BIO	Crème dessert vanille	Cheesecake spéculoos maison	Fraises LOCALES
	Melon vert	Banane BIO	Crème dessert chocolat		



- (1) Laitue, cheddar et croutons
 (2) Epices paella, oignons, cannelle, cumin, tomate, ail, raisins secs et pruneaux
 (3) oignons, ail, échalotes, tomates, carottes, lentilles

Goûter
 Pomme Golden **BIO**
 Mini roulé abricot

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 04 au 08 Juin 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Salade de pomme de terre Alpages (1) Salade de coquillettes au pesto	Radis BIO et beurre Tomate BIO vinaigrette	Carottes bâtonnets sauce fromage blanc ciboulette Courgettes râpées au pesto	Pâté de foie et cornichons Surimi mayonnaise	Concombre BIO vinaigrette Carottes râpées BIO/LOCALES
Plat	Sauté de bœuf sauce diable (2) 	Colin sauce safranée	Gratin de macaroni BIO au jambon de dinde	Rôti de dinde aux groseilles 	Omelette BIO
Garnitures	Blé BIO Haricots verts BIO	Purée de pdt et brocolis BIO		Riz BIO Courgettes BIO à la provençale	Ratatouille BIO Pommes vapeur BIO
Fromage/laitage au choix	Yaourt aromatisé Yaourt nature	Coulommiers Camembert	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature	Saint Nectaire AOP Emmental	Fromage blanc nature Fromage blanc topping caramel
Dessert au choix	Melon Charentais BIO Pastèque BIO	Liégeois à la vanille Liégeois chocolat	Pêches au sirop BIO Ananas au sirop BIO	Cerises	Tarte au chocolat maison
			Goûter P'tit filou à sucer Banane BIO		

(1) Pomme de terre, croutons, mimolette, moutarde, fromage blanc, mayonnaise, miel
 (2) Oignons, tomate, vin blanc, ail, vinaigre

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 11 au 15 Juin 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
					Menu végétarien
Entrée au choix	Salade de riz niçois (1) Salade de coquillettes parisiennes (2)	Melon jaune BIO Pastèque BIO	Soupe froide andalouse (3) Crèmeux et poivrons (froid) (4)	Salade verte BIO Salade coleslaw BIO	Concombre BIO vinaigrette Tomate BIO
Plat	Colin bouillabaisse (5) (recette Ducasse Conseil)	Sauté de bœuf aux 4 épices	Aiguillettes de colin meunière sauce fromage blanc curry	Rôti de porc (escalope de poulet)	Penne BIO végétarien houmous (6)
Garnitures	Purée de pommes de terre et haricots verts BIO	 Semoule BIO Poêlée de légumes BIO	Epinards BIO à la béchamel Pommes vapeur BIO	Riz créole BIO Ratatouille BIO	
Fromage/laitage au choix	Edam Montboissier	Petit suisse nature Petit suisse aux fruits	Pont l'évêque AOC Carré de l'Est	Yaourt aromatisé Yaourt nature et sucre	Rondelé nature Petit moulé ail fines herbes
Dessert au choix	Nectarine BIO Pêche BIO	Compote pomme framboise Compote de fruits	Prune rouge BIO Abricot BIO	Clafoutis aux griottes maison Crêpe au chocolat	Fromage blanc et fraises



- (1) Ciboulette, échalotes, tomate, olives noires, haricots verts et thon
- (2) Basilic, échalotes, tomates et maïs
- (3) Poivrons, oignons, basilic et tomate
- (4) Poivrons, fromage blanc, saint môret, mayonnaise et paprika
- (5) Huile d'olive, ail, tomate et épice paella
- (6) oignons, tomates, julienne de légumes et pois chiches

Goûter
Briquette de lait vanille
Cake aux fruits **BIO**

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 18 au 22 juin 2018

DEJEUNERS



	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Radis BIO beurre	Betteraves vinaigrette	Tomate BIO vinaigrette	Pastèque BIO	Gâteau de pommes de terre à l'ail (porc)
	***	***	***	***	***
Plat	Boulettes de bœuf BIO sauce orientale	Paella au poulet (riz BIO) 	Pizza royale (pizza fromage)	Rôti de veau au jus 	Aïoli et légumes BIO (1)
	***	***	***	***	***
Garnitures	Haricots plats d'Espagne		Salade verte BIO	Printanière de légumes BIO (2)	
	Semoule				
	***	***	***	***	***
Fromage/laitage au choix	Petit suisse nature	Cantal AOC	Yaourt aromatisé	Six de Savoie	Fromage blanc aux fruits
	Petit suisse aux fruits	Saint Paulin	Yaourt nature et sucre	Fraidou	Fromage blanc nature
	***	***	***	***	***
Dessert au choix	Tarte flan	Pêche BIO	Poires au sirop	Mousse myrtilles maison (3)	Abricot BIO
		Ananas BIO	Abricots au sirop	Crème framboise yaourt maison (4)	Prune BIO

Gôûter

Brique de lait nature
 Cake pépité chocolat **BIO**



: Label Rouge



: Race à viande

- (1) Œuf dur, colin, choux fleurs, carottes, haricots verts et pommes de terre
- (2) Pomme de terre, carottes, haricots verts, petits pois et oignons
- (3) Crème, crème pâtissière et garniture myrtille
- (4) Crème pâtissière, framboises, vanille et yaourt nature

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 25 au 29 Juin 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Tomate cerise LOCAL ***	Salade de riz niçois (1) Taboulé ***	Salami & cornichons Œufs durs BIO mayonnaise ***	Salade anglaise BIO (2) Tomate BIO vinaigrette et mozzarella ***	Menu BIO Melon jaune BIO Pastèque BIO ***
Plat	Sauté de dinde normande (recette Ducasse Conseil) (3) ***	Fricassé de colin sauce provençale (4) ***	Rôti de bœuf au jus ***	Haché de veau sauce marengo (5) ***	Quenelles nature BIO sauce provençale ***
Garnitures	Haricots verts BIO Pommes rissolées BIO ***	Blé BIO Poêlée de légumes BIO (6) ***	Purée de pommes de terre LOCAL ***	Coquillettes BIO Brocolis BIO ***	Chou fleur BIO béchamel Riz BIO ***
Fromage/laitage au choix	Tomme BIO Gouda BIO ***	Fromage blanc BIO nature Fromage blanc BIO sauce fraise ***	Saint Nectaire AOP Emmental ***	Petit suisse aux fruits Petit suisse nature ***	Camembert BIO Carré de l'est BIO ***
Dessert au choix	Liégeois vanille Liégeois chocolat	Cerises	Fraises BIO Nectarine BIO	Cake chocolat haricots rouges maison	Compote pomme abricot BIO Compote pomme fraise BIO



- (1) Ciboulette, échalotes, tomate, olives noires, haricots verts et thon
- (2) Laitue, cheddar et croutons
- (3) Champignons, compote de pomme, crème liquide et vinaigre de cidre
- (4) Oignons, poivrons, courgettes, ail, tomate, herbes de Provence
- (5) Tomate, oignons, champignons, et ail
- (6) Carottes, choux fleurs et haricots verts

Gôûter
Brioche à la crème
Briquette de jus de pomme BIO

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.

Menus du 02 au 06 juillet 2018



DEJEUNERS

	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi
Entrée au choix	Betteraves vinaigrette	Pastèque BIO	Tortillas Guacamole	Roulé au fromage	Salade verte BIO et œuf
	Macédoine vinaigrette ***	Tomate BIO vinaigrette ***	Melon jaune BIO ***	Cake peppéroni et olives maison ***	Concombre BIO vinaigrette ***
Plat	Colin sauce colombo ***	Escalope de porc sauce milanaise (1) (escalope de poulet sauce milanaise) ***	Poulet frais rôti  ***	Bœuf braisé aux olives  ***	Fish and chips ***
Garnitures	Semoule BIO	Coquillettes BIO	Pommes vapeur BIO	Courgettes BIO à l'ail	
	Carottes vichy BIO ***	Emincé de poireaux BIO ***		Blé BIO ***	
Fromage/laitage au choix	Yaourt aux fruits	Coulommiers	Petit suisse nature	Pont l'évêque AOC	Fromage blanc sauce fraise
	Yaourt nature ***	Brie ***	Petit suisse aux fruits ***	Tomme noire ***	Fromage blanc nature ***
Dessert au choix	Nectarine BIO	Gélifié vanille	Cake croustillant crumble	Pêches au sirop	Fraises BIO
	Pêche BIO	Mousse au chocolat	Chou à la vanille	Ananas au sirop	



(1) Oignons, ail, champignons, tomates, herbes de Provence
 (2) Oignons, curry, crème légère et julienne de légumes

Goûter
 Briquette de lait nature
 Madeleine **BIO**

Les plats présentés au menu peuvent contenir des ingrédients, ou des traces d'ingrédients provenant de contamination croisée, contenant un (des) allergène (s) concernés par le règlement INCO (gluten, lactose, œuf, sulfites, moutarde, lupin, poisson, crustacés, mollusques, soja, arachides, fruits à coque, céleri et graines de sésame). Vous pouvez consulter les menus sur le site bonapp.elior.com.
 Pour plus d'informations, merci de contacter la caisse des écoles.